

Tort brzoskwiniowy

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6



Tort brzoskwiniowy

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- biszkopt z 8 jaj -
- Masa: -
- 1 i 1/2 szklanki mleka -
- 1/2 szklanki cukru -
- 1 budyń śmietankowy -
- 2 jaja -
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej -
- 1 kostka masła -
- ananasy, brzoskwinie -

Etapy przyrządzania:

1.



Robimy biszkopt z 8 jaj.□□

2.



Upieczony biszkopt przekrawamy poziomo na pół.

3.



Robimy masę. 1 szklankę mleka zagotować z ½ szklanką cukru i dodać resztę składników rozmieszanych w ½ szklance mleka. Ugotować budyń. Wystudzić go i połączyć z masłem. Można dodać troszkę spirytusu do masy.

4. Dodajemy do masy pokrojone na kawałki ananasy i brzoskwinie.



5. spód biszkoptu pokropić ponczem.



6. Spód biszkoptu smarujemy masą.



7. Przekładamy dwa krążki biszkoptu masą.



8. Na wierzch całości dajemy jeszcze masę.



9. na wierzch wyłożyć brzoskwinie.



10.



Boki biszkoptu obtoczyć w bułce tartej.

11.



na poukładane brzoskwinie wylać galaretkę.

